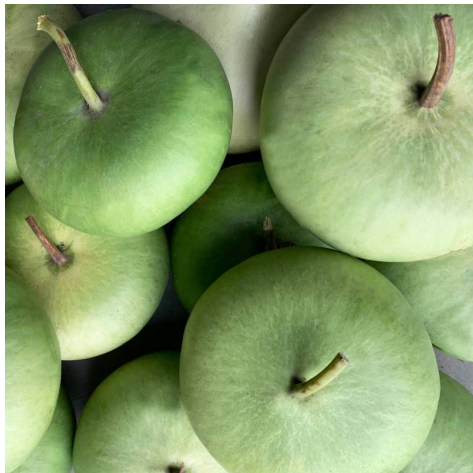


SEMILLAS DE CALABAZA CORSICAN ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCCOR155



La calabaza Corsican es una variedad tradicional de la isla mediterránea de Córcega, donde se cultiva desde hace generaciones por dos razones principales: su excelente sabor y su asombrosa capacidad de conservación, hasta 8-10 meses en condiciones adecuadas. Sus frutos son medianos-grandes, redondeados, con piel beige-crema con marcas verdes que viran con la maduración. Es una de las calabazas favoritas de huerteros que quieren cosechar en otoño y consumir progresivamente durante todo el invierno e incluso entrada la primavera siguiente. Características de la Corsican Frutos redondos-achatados de 3-6 kg, con piel beige-crema marcada con motas o rayas verdes claras. Pulpa naranja amarillenta, densa, dulce y aromática, con un sabor equilibrado que combina notas de calabaza clásica con un fondo ligeramente afrutado. La planta es vigorosa, trepadora-rastrera, bastante productiva. Conservación excepcional: 8-10 meses en lugar fresco y seco, lo que la hace una de las calabazas con mejor aguante del catálogo. Siembra y cultivo de la Corsican Siembra en semillero protegido en abril o directamente en mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco amplio: 1,5 x 1 m. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo bien abonado, riego abundante. Mulch debajo. Cosecha cuando la piel ha tomado un color uniforme y el pedúnculo está totalmente seco. Curado al sol unos días tras la cosecha es fundamental para máxima conservación: este proceso "sella" la piel y reduce la pérdida de humedad. Después, almacenamiento en lugar fresco (10-15 °C), seco y ventilado. En maceta de 50 litros también funciona.

DESCRIPCIÓN

La calabaza Corsican es una variedad tradicional de la isla mediterránea de Córcega, donde se cultiva desde hace generaciones por dos razones principales: su excelente sabor y su asombrosa capacidad de conservación, hasta 8-10 meses en condiciones adecuadas.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

